NO

SUPLEMENTO JOVEN DE
Página/12

JUEVES 12
DE SEPTIEMBRE DE 2002.
AÑO 11. N°546





HOY

Cocineros

Vida y obra de los que te dan de comer, cada día y cada noche. Hay de todo para elegir, ¿compartimos?



UN NUEVO VIDEO DE TURF

Circo un poco

Acaso echando a patadas a cualquier temible parecido con el apartado solista de Juanse, bautizado **Expresso Bongo** (¿alguien lo recuerda?), Joaquín Levinton minimizó todo lo posible su debut como solista en un bar de Palermo Hollywood: "Fue algo informal no muy armado; una zapada. No es un plan paralelo a la banda, ni tampoco un paso solista. Fue tocar un rato; por esa vez, nada más", dijo al **No** el cantante. En realidad, la noticia fuerte para los Turf no fue el show solista y perfil bajo del cantante, sino el nuevo video del grupo; el primero desde el furor de "Loco un poco". El clip del tema "Cuatro personalidades" fue producido por Néstor Frenkel y Martín Canals, los creadores de *Marcello G., sólo un hombre*... Y el video tiene como protagonistas, además de los Turf, a un elenco de muñecos. La primera aclaración es que no hay muñecos de Levinton, Lopatín y compañía: "Estaba entre las ideas iniciales, pero después decidimos tener a los músicos de carne y hueso, interactuando con los muñecos", cuenta Frenkel. La conexión entre Turf y la dupla Frenkel & Canals surgió luego de que los músicos vieran el largometraje *Plata segura*, también animado con muñecos. "El clip cuenta la vida en un circo; con todo lo que le pasa al enano, el primer día de trabajo del hombre bala, la relación entre el domador y su asistente (látigo incluido) y la sórdida intimidad del payaso", describe Frenkel. Y Joaquín completa: "Y todos se enamoran de la mujer barbuda. Es divertido". **J.A.**





MENOS MAL QUE ALGUIEN SE PREOCUPA...

La salud de nuestros hijos

El benemérito diario *La Nación* dio cuenta, en su tapa de la edición del lunes, de una nueva "realidad": la de los jóvenes argentinos que le temen a la inseguridad y se reúnen en tertulias tan amenas como las que muestra la foto. Cuánta gracia hay en esos rostros sanos... La pregunta es: ¿qué canción están tocando y cantando con semejante entusiasmo? ¿Será "Confesiones de invierno"? ¿Será "Clandestino"? ¿O "Aserejé"? La respuesta, amigos, está soplando en el viento.



Los adolescentes cambian sus hábitos

Las salidas de los más jóvenes se adaptan a los tiempos violentos que se viven en el país: vuelven las reuniones en casas de amigos o eligen ir a sitios con buena vigilancia, como los shoppings. Tomar remises, llevar teléfono celular y prestar atención a las medidas de prevención son moneda corriente entre los adolescentes de hoy. **Pág. 16**

EL RITMO DE BANDA CRIOLLA

De acá



"Un disco independiente en un país dependiente." El slogan no sólo opera en favor de **Norte Up y el Sur Down** –tercer disco de Banda Criolla–, sino también como postura ideológica de un grupo que se atrinchera en retazos de identidad sudamericana. Se trata de un septeto cuya fórmula rock furioso + folklore + algo de tango va de la mano con letras que apuntan contra todo tipo de coloniaje. Para entenderlos mejor, inventaron un personaje: "el rock-folker", al que definen con una lista de características propias, en los antípodas de Charly García y Babasónicos. A saber:

● No vivir de la música. Lo opuesto al rock-folker es una estrella de rock...

Darío Panico (bajo): –El rock-folker está en contra del rock-star. De hecho, la banda tiene 4 cantantes.

● Simplicidad visual: Un rock-folker no tiene un look definido ni trabajado...

Eduardo Rennes (guitarra y voz): –Con sólo verlo te das cuenta. No es una postura antiestética, pero tiene que hacer un esfuerzo muy importante para pensar qué ropa se va a poner en cada show. Si es por él, toca con jeans de laburo y así.

● Líderes y figuras emblemáticas: no tiene. Un rock-folker cree en la gente que lo rodea y en sí mismo...

ER: –Así como no quiere ser estrella, tampoco cree en ellas, sino en las personas que tiene al lado, porque puede comprobar sus actitudes. El camino lo hace él mismo, aunque a veces suene a U2 y otras a Larralde.

● Sexo, droga y rock and roll no significa nada en la vida de un rock-folker. Su trilogía favorita es asado, siesta y mate...

ER: –Igual tiene sexo. Pero el asado, la siesta y el mate son rituales comunitarios alucinantes. No es necesario estar reventado para hacer rock. **CRISTIAN VITALE**

"CAMINO A LA GLORIA" DEFINE SU PLANTEL

Fútbol, por fin



Después de una primera etapa laaaaaarga y algo decepcionante para los que querían ver caños, o al menos una maldita pelota, el reality show "Camino a la gloria" comenzó por fin a mostrar... ¡fútbol! Hubo que ver las imágenes sepia del muchacho haciendo jueguito en un paraje catamarqueño, a familiones bonaerenses rezando junto al teléfono, cómo el jurado alentaba a los excluidos a no bajar los brazos antes de su último segundo en TV, y cómo cada vez el mismo jurado segregaba sadismo para confirmar la buena nueva a los que quedaban (empezaban diciendo, entre gestos grises y miradas perdidas, que "fue una decisión muy dura", que "en tu puesto hay demasiados jugadores, y todos muy buenos", que "sabés que te falta velocidad y garra"; para después, con tono de jodita de "Videomatch", decirles que seguían en carrera). Ahora, mientras el plantel definitivo cobra forma (anda por los 30 jugadores, la lista final será de 16), el fútbol le gana espacio al dramatismo musicalizado. A pesar del vedettismo del tribunal de notables –todos ejemplos del *jogo bonito* y la defensa del espectáculo; Mac Allister, Basualdo, Perfumo, Castrilli; sólo faltaron Giunta, Chilavert y el que le metió el dedo en el culo a Riquelme–, el cuerpo técnico presidido por Delem empieza a tirar datos interesantes para el auténtico fan futbolero. En especial, los valiosos consejos de las charlas técnicas: cómo debe salir jugando un arquero, cómo tiene que subir y bajar un volante, cómo buscar espacio en un corner, etcétera. Y, por fin, se ve cómo juegan los pibes al fútbol. Entonces aparece la potencia del lateral Fernando Riveros, el tranco del central Alexis Luna, la habilidad del media punta Javier Coletti, la pegada de Aimar Centeno, o la claridad del carrilero Sebastián Polo (leproso militante, autor de la célebre frase "en Rosario casi no hay hinchas de Central"). También se destaca el centrodelantero Mariano Lagreca (19 años, de Barracas, apodado Bati, ex enganche, con pasado en inferiores de Huracán) que además de tener el pelo teñido a la Palermo o Chacho Coudet ("por idea de la producción", según revela), canta desde hace dos años en la banda Don Incienso. Mariano le dijo al **No**: "Hacemos rock tipo Los Piojos o La Renga, con algunas cosas de la Bersuit. Tocamos en el Cátulo Castillo, en Betty Blues, en Tabaco...". Admirador de Giardino y Clapton, en el plantel es el responsable de las guitarras fogoneras, con temas de Calamaro y Rodrigo: "Es que en la concentración todos quieren temas bien para arriba, que levanten el ánimo". A no desanimarse. **J.A.**



DESPUES DEL FUTBOL Y EL BASQUET, ANTES DEL VOLEY...

Mundial Calamaro

El hombre de las mil y una canciones graba y graba en Madrid aquello que se supone será su nuevo disco, mientras en la Argentina se anuncia la edición de un compilado con grandes éxitos, inéditos y grabaciones en vivo (también en DVD). Para celebrar tamaña hiperactividad, este sábado habrá un recital-homenaje a cargo de varias bandas under.

POR JAVIER AGUIRRE

Mientras sus fans argentinos preparan para este fin de semana una fiesta-tributo con bandas de covers y concursos, y mientras la Warner Argentina fabrica el DVD con doble compilado en vivo de Los Rodríguez que apareció meses atrás en España, Andrés Calamaro permanece desde hace semanas en Madrid, encerrado en un estudio-oficina cedido por su discográfica española (quizás) poniendo a punto, (quizás) grabando y (seguramente) componiendo, el material para un futuro nuevo disco. A casi dos años de la aparición del quíntuple **El Salmón** –al cierre de esta edición, sin novedades del viejo Guinness–, la cantidad de volantazos, formatos y títulos posibles para el nuevo disco pulveriza la media normal de rumores para cualquier rocker en actividad: en el invierno del 2001 iba a ser un álbum de veintidós temas



llamado *El 22*; poco antes de la fuga de De la Rúa, el propio Andrés anunciaba *El tilín del corazón* y no ratificaba la cantidad de canciones; en otoño de este año apareció el concepto de *Comandante Ranchito Dignidad*, y en el alba de este invierno la fugaz pero resonante estadía de 19 inéditos gratis en Internet llamó a suponer que ése era el nuevo disco, *Deep Camboya*.

A todo esto, Calamaro trabaja con una caja chica de canciones similar en número a las de *El Salmón*, alrededor de un cuarto de ellas co-escritas con sus socios líricos Jorge Larrosa y el Cuino Scornik, los poetas de la zurda. La temática carcelaria sigue presente, pero hay más: "Caseros", "El bocho de la zurda", "El mercado de las flores", "La ranchada de los paraguayos" (de la que ya existe cierta versión cumbia por Jorge Serrano y Nico Landa, de Los Animalitos), "Mancada de La Pampa", "Canción para Dylan" (no para el viejo Baab sino para el pequeño Dylan Larrosa, hijo de Jorge). Algunas, aparentemente, estarían ya descartadas de la lista; como las que aparecieron en Internet –entre ellas las notables "El azteca", "Brian Bachicha", "El punto argentino" y "Los 4 jinetes de la poca monta"– o como "Sin feriado", que aparecerá en el compilado que prepara Bebe Contepomi para su programa de televisión "La viola".

Mientras en Madrid se negocia y en Buenos Aires se viene, tarde pero seguro, el compilado plus DVD de Los Rodríguez (varios temas en vivo, algún acústico como "Aquí no podemos hacerlo", algún inédito como "El profesional" y algún demo como "Algo se está rompiendo"), los fans argentinos celebrarán el Mundial Calamaro, un encuentro promovido por el sitio *deepcamboya.com.ar*, con premios, invitados y muestra de retratos, fotos y esculturas (!) de AC. El plato fuerte serán las bandas en vivo, que tocarán canciones calamáricas de todas las épocas, desde Los Abuelos de la Nada a los inéditos post-Salmón. Camboya –banda formada para la ocasión– promete versiones de "Alta suciedad", "El día de la mujer mundial", "Especies que desaparecen", "Just a gigolo", "Novio del olvido", "Copa rota" y "Aquí no podemos hacerlo" ("los temas más nuevos son complicados de hacer con banda en vivo, porque Andrés se colgó grabándolos con mucho teclado", explicó al **No** Lucio Mancebo, uno de los integrantes del grupo). Por su parte, La Diabla, conformada por fans de Los Rodríguez, anuncia un set "muy rocanrolero": "Canal 69", "Me arde", "Paloma", "Voy a dormir", "Días distintos", "Una forma de vida", "Te quiero" y "Buena suerte y hasta luego". El solista Martín Cardozo (autodefinido como "trapero, candombero y medio madrileño, como Andrés") prepara el set más hermético, con sólo inéditos: "Circo Rodas", "Amapola negra" y "Los 4 jinetes de la poca monta"; más tres canciones de su autoría. Y los Scott tendrán la apuesta sonora más fuerte, ya que llevarán "Costumbres argentinas" y "All you need is pop" a un formato electrónico-industrial ("electronic body music"), en lo que ellos consideran "reinventar las canciones de Calamaro". Y pensar que Andrés se lo va a perder... ■

El Mundial Calamaro será este sábado, desde las 23, en El Dorado, Hipólito Yrigoyen al 900, con entrada a 5 pesos.





POR PABLO PLOTKIN

COCINEROS, COCINEROS Y COCINEROS: HISTORIAS BREVES

Atrincherad

Puede ser en una parrilla de Pompeya o en un restaurante de Palermo, da igual. Detrás de la escena de los mozos, el encargado, la carta y el precio del cubierto, existe un pequeño mundo con reglas, personajes y vocabulario propio. Bienvenidos al edén de las ollas y las sartenes.

No es casual que el mundo gastronómico haya adoptado cierta terminología bélica. En algunos casos, las cocinas pueden denominarse *trincheras* y los equipos de cocineros son –con perdón– *brigadas*. En horas pico, la cocina de cualquier restaurante más o menos concurrido de Buenos Aires (y de casi cualquier metrópoli del mundo) es un hervidero de aceites y de ánimos. El espacio pocas veces es suficiente, la temperatura alcanza los 50 grados y además de las sartenes, la parrilla, la *comanda*, la *bacha* y los postres, hay que atender a los reclamos de un jefe de cocina que se pasea entre sus empleados empuñando una faca afilada como una guillotina. Las cosas tienen que salir bien y rápido (o mejor aún: rápido y bien) y no hay lugar para personas susceptibles o gente a la que le impresione desguazar un cadáver de lechón. El trabajo en la cocina de un restaurante, pueden apostarlo, no es para cualquiera.

En su libro *Confesiones de un chef: Aventuras en el trasfondo de una cocina*, el neoyorquino Anthony Bourdain describe con una crudeza hilarante los pormenores del rubro. Bourdain cita a su colega Scott Bryan: "El oficio atrae a los sujetos que han pasado por una experiencia atroz en la vida. Es posible que no hayan hecho la secundaria, es posible que huyan de algo: un amor, una historia familiar sórdida, penurias sin esperanza del tercer mundo. Se sienten a gusto con el código de conducta informal y relajado de la cocina, donde suele ser alto el nivel de tolerancia a la excentricidad, los hábitos personales poco ortodoxos, la falta de documentación y la experiencia carcelaria. En la mayoría de las cocinas, la vocación cuenta poco o nada. ¿Podés mantenerte en pie? ¿Estás listo para trabajar? ¿Puedo contar con que mañana aparezcas en el trabajo para no hacerme quedar mal? Eso es lo único que importa".

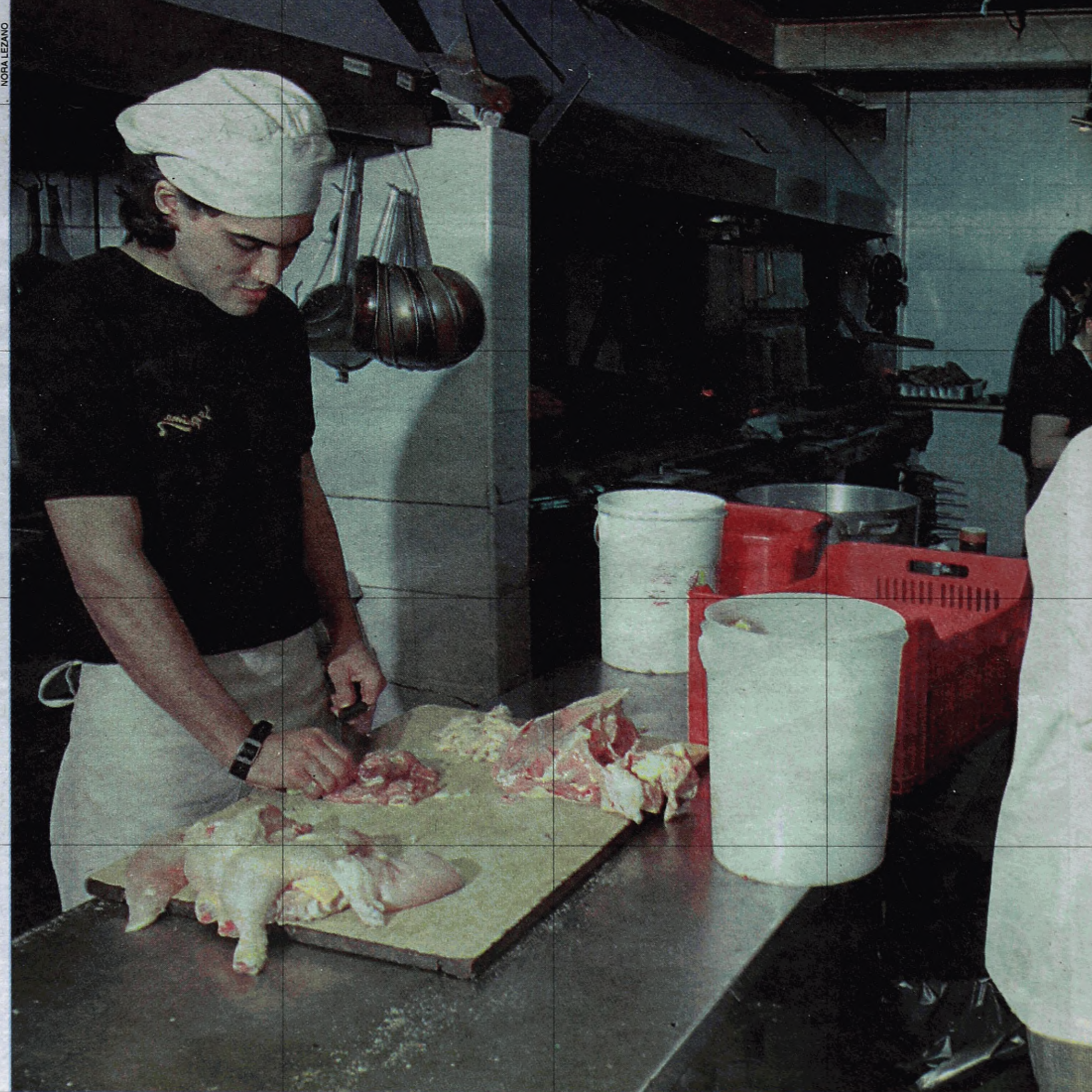
En el torbellino de vapores, Bourdain distingue cuatro categorías de cocineros: los *Artistas* ("esa irritante minoría con alto nivel de vida"), los *Exiliados* ("gente que no puede desempeñar otro oficio, ni ponerse una corbata, ni mezclarse con la sociedad civilizada"), los *Refugiados* ("inmigrantes y emigrados para quienes la cocina es preferible a los escuadrones de la muerte, la miseria o el trabajo en una fábrica clandestina") y los *Mercenarios*, "gente que trabaja por dinero y trabaja bien, a pesar de no sentir demasiado cariño por la cocina ni tener grandes inclinaciones culinarias".

CALDO DE CULTIVO

Si bien la clasificación de Bourdain parece un poco terminante y exagerada, un recorrido por algunas cocinas porteñas lleva a pensar que, en efecto, el choque de personalidades y orígenes hace que el gastronómico sea uno de los ambientes más fascinantes (e incongruentes) del campo laboral. En Buenos Aires, por lo general, las cocinas reúnen a porteños y provincianos, pensionistas solitarios y padres de familia, inquilinos de departamentos del centro y pibes del Conurbano, changarines y pasantes de escuelas gastronómicas privadas. La persona al mando –el *chef*– suele ser un veterano corpulento, curtido en cocinas de toda clase y con un carácter lo suficientemente fuerte para mantener a flote a la brigada. El secreto de toda cocina, al parecer, es conseguir que eso que a primera vista luce como el caos, adquiera una lógica propia –un caos con método– que permita que los platos salgan ricos y a tiempo. Eso es todo. Y no es poca cosa.

La cocina de La Prima, una parrilla bastante exitosa de Palermo Hollywood, cumple con esa serie de características del gremio: diversidad en el personal, calentura en horas pico (momentos en que todo es humo, adrenalina y transpiración), risas, chicanas, tensión y camaradería. El jefe de cocina es Luis Cirino, un misionero que empezó a cocinar hace 36 años, cuando "no existían las escuelas gastronómicas". "Nos hacíamos cocineros, pasteleros o parrilleros trabajando, aprendiendo de los otros. Yo he dado vueltas por muchos lados, pero siempre terminé dentro de una cocina. Y sí, tenés que tener un carácter bastante fuerte."

La brigada que comanda Cirino se compone de cinco o seis personas. La parrilla abre al mediodía y a la noche, momento en que se da el trabajo más intenso (hasta después de la medianoche). Juan Alberto es un joven ayudante de cocina con aspiraciones de progreso. Estudiaba Ingeniería en Neuquén hasta que decidió mudarse a Buenos Aires para inscribirse en la Escuela Superior de Hotelería. Mientras corta un rosario de chinchulines, Juan comenta que le gusta cocinar mariscos. "Me gustaría entrar al Muelle del Plata, en el Club de Pescadores." Al lado de él, Pablo Rossi, de 27 años, prepara la tapa de asado para el segundo turno de la jornada. Ya oscureció, pronto el restaurante va a estar lleno –variedad de palermitanos carnívoros, casi famosos que salen de los estudios de América– y él tendrá que vérselas con una parrilla desbordada de achuras y carne de toda especie. Pablo sería el tipo de cocinero que Bourdain más respeta (un "mercenario"): hace su trabajo por necesidad, no por vocación, y lo hace realmente bien. Ex mozo del Club Italiano, Pablo se convirtió en el respetado parrillero de La Prima sencillamente porque era lo que había. "Acá estamos, poniéndole el pecho", dice el pibe de Berazategui.



NORA LEZANO

COCINEROS, COCINEROS Y COCINEROS: HISTORIAS BREVES

Atrincherados

Puede ser en una parrilla de Pompeya o en un restaurante de Palermo, da igual. Detrás de la escena de los mozos, el encargado, la carta y el precio del cubierto, existe un pequeño mundo con reglas, personajes y vocabulario propio. Bienvenidos al edén de las ollas y las sartenes.

POR PABLO PLOTKIN

No es casual que el mundo gastronómico haya adoptado cierta terminología bélica. En algunos casos, las cocinas pueden denominarse *trincheras* y los equipos de cocineros son –con perdón– *brigadas*. En horas pico, la cocina de cualquier restaurante más o menos concurrido de Buenos Aires (y de casi cualquier metrópoli del mundo) es un hervidero de aceites y de ánimos. El espacio pocas veces es suficiente, la temperatura alcanza los 50 grados y además de las sartenes, la parrilla, la *comanda*, la *bacha* y los postres, hay que atender a los reclamos de un jefe de cocina que se pasea entre sus empleados empuñando una faca afilada como una guillotina. Las cosas tienen que salir bien y rápido (o mejor aún: rápido y bien) y no hay lugar para personas susceptibles o gente a la que le impresione desguazar un cadáver de lechón. El trabajo en la cocina de un restaurante, pueden apostarlo, no es para cualquiera.

En su libro *Confesiones de un chef: Aventuras en el trasfondo de una cocina*, el neoyorquino Anthony Bourdain describe con una crudeza hilarante los pormenores del rubro. Bourdain cita a su colega Scott Bryan: "El oficio atrae a los sujetos que han pasado por una experiencia atroz en la vida. Es posible que no hayan hecho la secundaria, es posible que huyan de algo: un amor, una historia familiar sórdida, penurias sin esperanza del tercer mundo. Se sienten a gusto con el código de conducta informal y relajado de la cocina, donde suele ser alto el nivel de tolerancia a la excentricidad, los hábitos personales poco ortodoxos, la falta de documentación y la experiencia carcelaria. En la mayoría de las cocinas, la vocación cuenta poco o nada. ¿Podés mantenerte en pie? ¿Estás listo para trabajar? ¿Puedo contar con que mañana aparezcas en el trabajo para no hacerme quedar mal? Eso es lo único que importa".

En el torbellino de vapores, Bourdain distingue cuatro categorías de cocineros: los *Artistas* ("esa irritante minoría con alto nivel de vida"), los *Exiliados* ("gente que no puede desempeñar otro oficio, ni ponerse una corbata, ni mezclarse con la sociedad civilizada"), los *Refugiados* ("inmigrantes y emigrados para quienes la cocina es preferible a los escuadrones de la muerte, la miseria o el trabajo en una fábrica clandestina") y los *Mercenarios*, "gente que trabaja por dinero y trabaja bien, a pesar de no sentir demasiado cariño por la cocina ni tener grandes inclinaciones culinarias".

CALDO DE CULTIVO

Si bien la clasificación de Bourdain parece un poco terminante y exagerada, un recorrido por algunas cocinas porteñas lleva a pensar que, en efecto, el choque de personalidades y orígenes hace que el gastronómico sea uno de los ambientes más fascinantes (e incongruentes) del campo laboral. En Buenos Aires, por lo general, las cocinas reúnen a porteños y provincianos, pensionistas solitarios y padres de familia, inquilinos de departamentos del centro y pibes del Conurbano, changarines y pasantes de escuelas gastronómicas privadas. La persona al mando –el *chef*– suele ser un veterano corpulento, curtido en cocinas de toda clase y con un carácter lo suficientemente fuerte para mantener a flote a la brigada. El secreto de toda cocina, al parecer, es conseguir que eso que a primera vista luce como el caos, adquiera una lógica propia –un caos con método– que permita que los platos salgan ricos y a tiempo. Eso es todo. Y no es poca cosa.

La cocina de La Prima, una parrilla bastante exitosa de Palermo Hollywood, cumple con esa serie de características del gremio: diversidad en el personal, calentura en horas pico (momentos en que todo es humo, adrenalina y transpiración), risas, chicanas, tensión y camaradería. El jefe de cocina es Luis Cirino, un misionero que empezó a cocinar hace 36 años, cuando "no existían las escuelas gastronómicas". "Nos hacíamos cocineros, pasteleros o parrilleros trabajando, aprendiendo de los otros. Yo he dado vueltas por muchos lados, pero siempre terminé dentro de una cocina. Y sí, tenés que tener un carácter bastante fuerte."

La brigada que comanda Cirino se compone de cinco o seis personas. La parrilla abre al mediodía y a la noche, momento en que se da el trabajo más intenso (hasta después de la medianoche). Juan Alberto es un joven ayudante de cocina con aspiraciones de progreso. Estudiaba Ingeniería en Neuquén hasta que decidió mudarse a Buenos Aires para inscribirse en la Escuela Superior de Hotelería. Mientras corta un rosario de chinchulines, Juan comenta que le gusta cocinar mariscos. "Me gustaría entrar al Muelle del Plata, en el Club de Pescadores." Al lado de él, Pablo Rossi, de 27 años, prepara la tapa de asado para el segundo turno de la jornada. Ya oscureció, pronto el restaurante va a estar lleno –variedad de palermitanos carnívoros, casi famosos que salen de los estudios de América– y él tendrá que vérselas con una parrilla desbordada de achuras y carne de toda especie. Pablo sería el tipo de cocinero que Bourdain más respeta (un "mercenario"): hace su trabajo por necesidad, no por vocación, y lo hace realmente bien. Ex mozo del Club Italiano, Pablo se convirtió en el respetado parrillero de La Prima sencillamente porque era lo que había. "Acá estamos, poniéndole el pecho", dice el pibe de Berazategui. "Es bastante jodido. Tenés que saber mucho los puntos de las carnes. Lo más difícil de esto es tener memoria, tranquilizarte un poco, porque si te abatatás, perdiste."

María Virginia Ostinelli es una chica de 20 años, introvertida y de apariencia frágil para la rudeza que por lo general impera en las cocinas. Está haciendo una pasantía a través del Instituto Argentino Gastronómico, donde cursa el segundo año de la carrera. Es de Lobos y está a cargo de la cocina fría –ensaladas, entradas, postres– y piensa viajar a Suiza para trabajar como repostera en el hotel de su tío en Zurich. Fernando Figueroa, de 21 años, empezó a estudiar Gastronomía en el Ateneo porque le gustaba comer. "Como soy medio mañoso, decidí que tenía que hacerme lo que me gusta a mí." Empezó en La Prima como pasante, y luego quedó como ayudante de cocina. Le gusta trabajar con carnes. Es neuquino, al igual que Juan Alberto, y vive en Once. Le gustaría viajar a España. Martín Reynaga, de 25, es un flaco simpático y laburante que hace un poco de todo: parrilla, limpieza, bacha, cocina. Su primera experiencia en el rubro fue haciendo delivery para una parrillita del centro. En medio de un breve descanso, mientras se fuma un cigarro, Martín cuenta su experiencia y aborda la típica rivalidad entre cocineros y mozos. Por lo general, asegura, los mozos entregan una parte de su propina a la gente de la *trinchera*. "Acá no, acá son todas unas ratas", sentencia. ¿Y en la brigada, cómo están las cosas? "Acá adentro nos llevamos bien", asegura. "Si no, nos hubiéramos matado hace rato."



NORA LEZANO

¿SALE CON FRITAS?

En la Argentina existen unas quince escuelas de gastronomía, que lanzan al mercado laboral un total de 5 mil cocineros por año. Para Sebastián Alfaro, jefe de la cátedra de cocina de segundo año en la escuela del Gato Dumas, son pocos los que permanecen en el oficio al cabo de algún tiempo. "Después de cinco años, solamente vas a encontrar a un 10 o un 15 por ciento de esos egresados trabajando en gastronomía. Se debe un poco a la falta de trabajo y mucho a esa fantasía que se generó últimamente. Eso de '*y bueno, mientras tanto soy cocinero. Total... No hay que estudiar, se gana plata rápido, se tienen minas y fama. Es una joda*'. Todo lo contrario. Hay que estudiar, capacitarse y te tiene que gustar trabajar. Es un trabajo físico y mental muy duro."

Actualmente, un ayudante de cocina de un restaurante medio cobra unos 400 pesos por mes. Un cocinero que trabaja turno corrido, 800. Y si bien las oportunidades de empleo se redujeron (al igual que en todos los gremios), la gastronomía parece ser, para muchos, la posibilidad de un pasaporte internacional. Alfaro recomienda tomarse las cosas con calma. "Yo trato de no generar una fantasía en el aula. No es todo color de rosa, como tampoco es todo malo. Lo cierto es que nadie estudia para chef. Yo no soy chef, porque chef es ser jefe. Hay una frase que dice: '*El chef es un cocinero oxidado*', porque no cocina más."

Ex cocinero del Hyatt y el Sheraton, Alfaro, de 32 años, asegura que el canal gourmet.com influye mucho en la formación estética de sus alumnos. "En este momento, la cocina mediterránea los atrapa bastante: trabajar con albahaca, berenjena, tomate, tomillo, perejil, pescados, aves, aceite de oliva. '*Si no hay aceite de oliva, no puedo cocinar.*' Y sí podés cocinar... Lo que muchos cocineros se olvidan es que toda cocina regional nace de la necesidad. Uno usa los elementos que tiene alrededor. Los guisos argentinos son buenísimos. Si hay algo que extraño de trabajar en restaurantes es la comida que hacían los provincianos. Los tucumanos y los santiagueños hacen guisos increíbles. Lo bueno no tiene que ver con sofisticación ni con costo. Lo más importante es que esté rico, ya sea unos fideos con manteca o un cordero patagónico."

SALTO AL VACIO

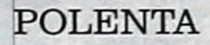
Pompeya a mediodía es una puesta en escena a escala de la crisis comercial argentina. Una de las tantas. Varios locales de avenida Sáenz cerraron, al igual que las fábricas que se oxidan sobre la Perito Moreno, donde languidece –entre perros y galpones abandonados– una parrillita construida con techos de chapa acanalada y restos de pizarras. Desde hace trece años este lugar es uno de los favoritos de obreros de la zona y camioneros de paso. Desde hace seis, Fabián Baden –24 años, rubio, barba rala, sonrisa afable– se hace cargo de la parrilla. "Subieron las achuras en Mataderos, está todo al doble", informa Baden, que tuvo que dejar la secundaria y empezar a trabajar en este local familiar –junto a su mamá Lila y su hermana Mirta– "porque no quedaba otra". "Pero igual me gusta la parrilla", agrega. También sirven fideos, empanadas y locro, pero lo que más sale son los sánguches a un peso: morcilla, chorizo, vacío. "Sólo ganamos para la carne del día", comenta Fabián, secándose la frente con una servilleta.

En otro tiempo se repartía en tres trabajos: a la mañana atendía un quiosco, a la tarde manejaba un remise y a la noche iba a la parrilla. "También trabajé en Energía Atómica, y enganché un buen laburo de mudanza en el Di Tella, pero todo se fue terminando, y llegó un momento en que me tenía que quedar todo el día acá, porque para empleado no había. Ahora entro al mediodía y me quedo como hasta las 9 de la noche. Después el barrio se pone peligroso." El trabajo bajó, entre otras cosas, porque cada vez hay menos fábricas, por ende menos obreros. "Antes, la construcción era un mundo, pero ahora están todas las fábricas cerradas. Fijate el galpón de al lado, traía cosas de Brasil. Tuvo que cerrar. Hoy en día trabajamos más que nada con los pocos camioneros que quedan. Les dan seis pesos para la comida del día. Usan tres y se guardan el resto."

POLENTA

Juan Marín tenía unos 23 años cuando lo convocaron del Club del Vino para que se hiciera cargo del área gastronómica. Cuando algún viejo cliente honorario solicitaba hablar con el chef, ahí aparecía él con su pequeño tatuaje en el maxilar izquierdo, la barbita y el delantal enharinado. Aun siendo el director gastronómico del lugar, Juan aprovechaba cualquier hueco en su rutina ejecutiva para hacer pan.

Sus primeros pasos en la cocina los dio a los 11 años, colaborando en el proyecto familiar Pan y Teatro, un reducto de arte y comida mendocina que aún persiste en Boedo. Tenía poco más de 20 años cuando lo llamaron de Beckett (Palermo Viejo) para que diseñara la carta. Luego pasó al Club del Vino, rearmó el menú (llevándolo más hacia el concepto de club, menos elitista) y, un año y medio después, con la gerencia del restaurante a su favor, renunció porque necesitaba "dejar atrás ciertas estructuras". "En diciembre pasado me surgió un planteo estético-ideológico con relación a la guerra. Notaba un contraste muy denso entre la guerra que se daba en el mundo y la doble copa, el triple cubierto." Así es que, con 25 años, Juan fundó su proyecto personal. Masamadre es "una cocina, no un restaurante", ubicada en Vera y Corrientes (Villa Crespo). "Comida de posguerra", define el cocinero, que se inspiró en un bodegón que tenía su bisabuela Teresa en Mendoza, un lugar bastante parecido a éste en el que almorzaban obreros y albañiles de la zona. "Es una regresión a los inmigrantes, a los anarquistas italianos de principios de siglo XX: gente sana, noble y trabajadora." Para Marín, Masamadre es "hacerse cargo de lo elegido". "No es un proyecto hippie, es un trabajo. Ser un cocinero no es una virtud", asegura. "En este momento hay muchas recetas, pero no sabemos comer. No sabemos utilizar los recursos al máximo y no caer en cuestiones esteticistas. Hay que obligarse a estar en la pobreza, volver a las recetas nobles y simples, generar algo en medio de todo este quilombo." Formado en la práctica, "harto de las charlas de degustación" y del marketing culinario, Juan tomó una decisión que, se supone, incumbe a buena parte de los cocineros del país. "La pregunta es: ¿querés aprender a cocinar o dar de comer? Yo elegí la segunda opción." ■











s bastante jodido. Tenés que sa- r mucho los puntos de las carnes. más difícil de esto es tener me- oria, tranquilizarte un poco, por- e si te abatatás, perdiste."

ría Virginia Ostinelli es una chi- de 20 años, introvertida y de apa- ncia frágil para la rudeza que por general impera en las cocinas. Es- haciendo una pasantía a través del stituto Argentino Gastronómico, nde cursa el segundo año de la ca- era. Es de Lobos y está a cargo de cocina fría –ensaladas, entradas, stres– y piensa viajar a Suiza pa- trabajar como repostera en el hotel de su tío en Zurich. Fernando Figueroa, de 21 años, empezó a estudiar Gastronomía en el Ateneo porque le gustaba comer. "Como soy medio mañoso, decidí que tenía que hacerme lo que me gusta a mí." Empezó en La Prima como pasante, y luego quedó como ayudante de cocina. Le gusta trabajar con carnes. Es neuquino, al igual que Juan Alberto, y vive en Once. Le gustaría viajar a España. Martín Reynaga, de 25, es un flaco simpático y laburante que hace un poco de todo: parrilla, limpieza, bacha, cocina. Su primera experiencia en el rubro fue haciendo delivery para una parrillita del centro. En medio de un breve descanso, mientras se fuma un cigarro, Martín cuenta su experiencia y aborda la típica rivalidad entre cocineros y mozos. Por lo general, asegura, los mozos entregan una parte de su propina a la gente de la *trinchera*. "Acá no, acá son todas unas ratas", sentencia. ¿Y en la brigada, cómo están las cosas? "Acá adentro nos llevamos bien", asegura. "Si no, nos hubiéramos matado hace rato."



¿SALE CON FRITAS?

En la Argentina existen unas quince escuelas de gastronomía, que lanzan al mercado laboral un total de 5 mil cocineros por año. Para Sebastián Alfaro, jefe de la cátedra de cocina de segundo año en la escuela del Gato Dumas, son pocos los que permanecen en el oficio al cabo de algún tiempo. "Después de cinco años, solamente vas a encontrar a un 10 o un 15 por ciento de esos egresados trabajando en gastronomía. Se debe un poco a la falta de trabajo y mucho a esa fantasía que se generó últimamente. Eso de *'y bueno, mientras tanto soy cocinero. Total... No hay que estudiar, se gana plata rápido, se tienen minas y fama. Es una joda'*. Todo lo contrario. Hay que estudiar, capacitarse y te tiene que gustar trabajar. Es un trabajo físico y mental muy duro."

Actualmente, un ayudante de cocina de un restaurante medio cobra unos 400 pesos por mes. Un cocinero que trabaja turno corrido, 800. Y si bien las oportunidades de empleo se redujeron (al igual que en todos los gremios), la gastronomía parece ser, para muchos, la posibilidad de un pasaporte internacional. Alfaro recomienda tomarse las cosas con calma. "Yo trato de no generar una fantasía en el aula. No es todo color de rosa, como tampoco es todo malo. Lo cierto es que nadie estudia para chef. Yo no soy chef, porque chef es ser jefe. Hay una frase que dice: *'El chef es un cocinero oxidado'*, porque no cocina más."

Ex cocinero del Hyatt y el Sheraton, Alfaro, de 32 años, asegura que el canal gourmet.com influye mucho en la formación estética de sus alumnos. "En este momento, la cocina mediterránea los atrapa bastante: trabajar con albahaca, berenjena, tomate, tomillo, perejil, pescados, aves, aceite de oliva. *'Si no hay aceite de oliva, no puedo cocinar.'* Y sí podés cocinar... Lo que muchos cocineros se olvidan es que toda cocina regional nace de la necesidad. Uno usa los elementos que tiene alrededor. Los guisos argentinos son buenísimos. Si hay algo que extraño de trabajar en restaurantes es la comida que hacían los provincianos. Los tucumanos y los santiagueños hacen guisos increíbles. Lo bueno no tiene que ver con sofisticación ni con costo. Lo más importante es que esté rico, ya sea unos fideos con manteca o un cordero patagónico."

SALTO AL VACIO

Pompeya a mediodía es una puesta en escena a escala de la crisis comercial argentina. Una de las tantas. Varios locales de avenida Sáenz cerraron, al igual que las fábricas que se oxidan sobre la Perito Moreno, donde languidece –entre perros y galpones abandonados– una parrillita construida con techos de chapa acanalada y restos de pizarras. Desde hace trece años este lugar es uno de los favoritos de obreros de la zona y camioneros de paso. Desde hace seis, Fabián Baden –24 años, rubio, barba rala, sonrisa afable– se hace cargo de la parrilla. "Subieron las achuras en Mataderos, está todo al doble", informa Baden, que tuvo que dejar la secundaria y empezar a trabajar en este local familiar –junto a su mamá Lila y su hermana Mirta– "porque no quedaba otra". "Pero igual me gusta la parrilla", agrega. También sirven fideos, empanadas y locro, pero lo que más sale son los sánguches a un peso: morcilla, chorizo, vacío. "Sólo ganamos para la carne del día", comenta Fabián, secándose la frente con una servilleta.

En otro tiempo se repartía en tres trabajos: a la mañana atendía un quiosco, a la tarde manejaba un remise y a la noche iba a la parrilla. "También trabajé en Energía Atómica, y enganché un buen laburo de mudanza en el Di Tella, pero todo se fue terminando, y llegó un momento en que me tenía que quedar todo el día acá, porque para empleado no había. Ahora entro al mediodía y me quedo como hasta las 9 de la noche. Después el barrio se pone peligroso." El trabajo bajó, entre otras cosas, porque cada vez hay menos fábricas, por ende menos obreros. "Antes, la construcción era un mundo, pero ahora están todas las fábricas cerradas. Fijate el galpón de al lado, traía cosas de Brasil. Tuvo que cerrar. Hoy en día trabajamos más que nada con los pocos camioneros que quedan. Les dan seis pesos para la comida del día. Usan tres y se guardan el resto."

POLENTA

Juan Marín tenía unos 23 años cuando lo convocaron del Club del Vino para que se hiciera cargo del área gastronómica. Cuando algún viejo cliente honorario solicitaba hablar con el chef, ahí aparecía él con su pequeño tatuaje en el maxilar izquierdo, la barbita y el delantal enharinado. Aun siendo el director gastronómico del lugar, Juan aprovechaba cualquier hueco en su rutina ejecutiva para hacer pan.

Sus primeros pasos en la cocina los dio a los 11 años, colaborando en el proyecto familiar Pan y Teatro, un reducto de arte y comida mendocina que aún persiste en Boedo. Tenía poco más de 20 años cuando lo llamaron de Beckett (Palermo Viejo) para que diseñara la carta. Luego pasó al Club del Vino, rearmó el menú (llevándolo más hacia el concepto de club, menos elitista) y, un año y medio después, con la gerencia del restaurante a su favor, renunció porque necesitaba "dejar atrás ciertas estructuras". "En diciembre pasado me surgió un planteo estético-ideológico con relación a la guerra. Notaba un contraste muy denso entre la guerra que se daba en el mundo y la doble copa, el triple cubierto." Así es que, con 25 años, Juan fundó su proyecto personal. Masamadre es "una cocina, no un restaurante", ubicada en Vera y Corrientes (Villa Crespo). "Comida de posguerra", define el cocinero, que se inspiró en un bodegón que tenía su bisabuela Teresa en Mendoza, un lugar bastante parecido a éste en el que almorzaban obreros y albañiles de la zona. "Es una regresión a los inmigrantes, a los anarquistas italianos de principios de siglo XX: gente sana, noble y trabajadora." Para Marín, Masamadre es "hacerse cargo de lo elegido". "No es un proyecto hippie, es un trabajo. Ser un cocinero no es una virtud", asegura. "En este momento hay muchas recetas, pero no sabemos comer. No sabemos utilizar los recursos al máximo y no caer en cuestiones esteticistas. Hay que obligarse a estar en la pobreza, volver a las recetas nobles y simples, generar algo en medio de todo este quilombo." Formado en la práctica, "harto de las charlas de degustación" y del marketing culinario, Juan tomó una decisión que, se supone, incumbe a buena parte de los cocineros del país. "La pregunta es: ¿querés aprender a cocinar o dar de comer? Yo elegí la segunda opción." ■



JUEVES 12

Los Violadores, **Bulldog**, **Topos** y **Bastardos** en el Festival Córdoba Rock 2002, Casa Babylon, Bv. Las Heras 48, Córdoba. A las 21.

Nico Cota en el shopping Abasto, Corrientes 3247. A las 20. Gratis.

Nunca Puntual y **Anacruza** en Satana, Perón 414, Ramos Mejía. A las 21.30.

Willy Crook en Resto Bar Stone, Gorriti 5578. A las 22.

Bonsones en Mate Bar, Venezuela 632.

Voltura y **Billordo** en The Cavern, La Plaza, Corrientes 1660. A las 20.

Ahora, **Ganja Bros** y más en Fin del Mundo, Defensa al 700. A las 19.

Defensa Comunicativa, **ADS** y más en Cemento, Estados Unidos 1234. A las 18.

Nocturna en El Nacional, Estados Unidos 308. A las 24.

Responsables No Inscriptos, **Escuela de la Calle** y **Los Muertos** en el Salón Pueyrredón, Santa Fe 4560. A las 23.

Chucky de Ipola en Tazz, Serrano 1556. A las 24. **Gratis**.

Giusti Funk Corp en Thelonius, Salguero 1884. A las 22.

Loquero en Chinasky, Bolívar y Mitre, Mar del Plata. A las 21.

Salvaje Vida en La Matriz, Honduras 4701. A las 22.

Josefina Pretende y **Espantapájaros** en La Tribu, Lambaré 873. A las 21. Gratis.

Zwing Tzigane en Contaco Jazz, Bacacay 1715. A las 21.30.

Unomenos en The Road, Niceto Vega 5885. A las 22.

VIERNES 13

Las Pelotas en El Teatro, Federico Lacroze y Alvarez Thomas. A las 21.

Mancha de Rolando, con **Gente de Barrio**, **Percobarocho** y **Almas Residuales** en Cemento, Estdos Unidos 1234. A las 22.

Massacre y **Compañero Asma** en el auditorio Sol Lucet Omnibus, Humberto 1º 1462. A las 21.

Villanos, **Dealers**, **La Ira** y **Octavo Día** en Mocambo, R. de Escalada 25, Haedo.

Pil, con **Vs**, **Clown** y **Malos Aires** en El Dorado, Hipólito Yrigoyen 947. A las 22.

Estelares, **Pier**, **Los Tipitos** y **El Vulgo y su Fanfarria** en el Festival Córdoba Rock 2002, Casa Babylon, Bv. Las Heras 48, Córdoba. A las 21.

Chevy Rockets, **La Rusa**, **Foresneid** y **La Versátil** en Whisky Agogó, Rivadavia 1910.

Un Kuartito y **Las Manos de Filippi** en la Facultad de Filosofía, Puán 470.

Son de Acá en Cachencho, Pinzón 1179.

Los Umbanda de la Turka en Montana, Rivadavia 14.208, Ramos Mejía.

Naje en Planta Alta, Rivadavia 7609.

Blues Motel y **Flores Muertas** en El Estudio, 8 y 42, La Plata. A las 23.

Me Darás 1000 Hijos en El Argentino, Maipú 761. A las 24.

Ella Es Tan Cargosa en El Ombú, colectora Acceso Oeste al 7500, Ituzaingó. A la 1. Gratis.

Las Blacanblús en Niceto, Niceto Vega 510. A las 23.

Garkamuza, **Tukera** y **Lost Heads** en el Salón Pueyrredón, Santa Fe 4560.

Farsa Realidad y **The Ganja Brothers** en Florida 947, piso 2. A las 24.

Cabeza de Chola en Machado 1070, Morón. A las 23.30.

Mensajeros y **Doña Macoña** en el ciclo Oye Reggae, La Nave Kadmon, 9 de Julio 1480, San Fernando. A las 23.

Arribadú en el C.C. Hugo del Carril, 3 de Febrero 3184, Caseros. A las 23.30.

Club Astrolabio en Podestá, Costa Rica y Armenia. A las 24.

El Terco en Santana, Perón 414, Ramos Mejía. A las 23.30.

Floripones y **Miserables** en City Bar, Fondo de la Legua 2544, Martínez.

Teen Terror Idols y **Less Is More** en Johnny B, diagonal 74 entre 5 y 6, La Plata. A las 23.

Luz González en La Revuelta, Alvarez Thomas 1368. A las 22.30.

Psicovendetta y **Asesino Serial Hawaiano** en el salón AJB, 50 entre 9 y 10, La Plata. A las 20.

El Soberano en The Road, Niceto Vega 5885. A las 24.

Jóvenes Pordioseros en Palmera, Suárez y Rodríguez, Chivilcoy. A las 23.

Morgue, **Absemia**, **Kerigma** y **Sanedrin** en Mis Idolos, Hipólito Yrigoyen 1362, Avellaneda. A las 22.

Xuxo en Finnian's, Seguí 890, Adrogué. A las 23.

Micropunto y **Mamushkas** en Tío Bizarro, Pellegrini y Rojas, Burzaco. A las 24. Gratis.

La Maraña y **Astroporno** en El Condado, Galicia 785, Avellaneda. A las 24.

La Bandita, **Mamabirra** y **Ranas Raras** en Sector 7 G, San Martín 870, Avellaneda. A las 24.

Juan Lucaglioli, **Juan Quinteros** y **Luna Monti** en la Peña del Centro Cultural Catedral, Rivadavia 781. A las 22.

Telefryzer, **Richter**, **San Mateo** y más en Anhedonia, Bolívar 583. A las 22. Gratis.

Dosaxos2 en el Teatro Payró, San Martín 760. A las 23.30.

Kefrén e **Inconsciente Micro** en The Road, Niceto Vega 5885. A las 24.

Ultimo Sol en Marquee, Scalabrini Ortiz 666. A las 23.

Viva Zapata en El C.O.D.O., Guardia Vieja 4085. A las 24.

Río Gloria en Warhol, Maipú 4185, Olivos. A las 23.30.

Butumbaba y **Dulces Diablitos** en Cátulo Castillo, Scalabrini Ortiz y Costa Rica. A las 24.

Bloom, **Lester** y **Pecadores 2001** en Sudaca, Sarmiento 1752. A las 21.30.

Fiesta Turbosonora en Niceto, Niceto Vega 5510. A las 24.

Fiesta Clandestina, con **Italo Volante**, en Nicaragua 4346. A las 23.30.

Fiesta TNT en Arlequines, Perú 571.

Fiesta Korn/SOAD/Slipknot en Alternativa, Viamonte 865. A las 24.

Atrozombie Feast con **Bad Boy Orange**, **Raving Mad Carlos**, **(A.D.)**, **Acum 23** y **Demian Adrox** en Especial, Córdoba 4391. A las 24.

SABADO 14

La Renga en el estadio cubierto de Newell's Old Boys, Parque Independencia, Rosario. A las 22.

A.N.I.M.A.L., **O'Connor**, **Raíz** y **Cuernicabras** en el Festival Córdoba Rock 2002, Casa Babylon, Bv. Las Heras 48, Córdoba. A las 21.

Mimí Maura en El Teatro, Federico Lacroze y Alvarez Thomas. A las 22.

Mancha de Rolando, con **La Vaina Chicharra**, **Patagones** y **La Buenos Ayres** en Cemento, Estados Unidos 1234.

Carajo, con **Psimio**, en The Roxy, Casares y Av. Sarmiento. A las 22.

Horcas, con **Serpentor** y **Azeroth** en Hangar, Rivadavia 10.921. A las 22.

Colectivo Eterofónico en NoAvestruz, Humbolt 1857. A las 22.

Subsole, **Miranda**, **Las Canoplas**, **Traviatabosnialafortina**, **Venenosos**, **Winco Warriors**, **Culto al Cuerpo**, **El Secreto de Emily** y **Los Sauces** en el Outlet Itinerante de Música Independiente, en el Centro Cultural Islas Malvinas, 19 y 51, La Plata. A las 13.

Parraleños y **Mondo Hongo** en Mate Bar, Venezuela 632. A las 23.

Muerte Lenta, **Pekeño Ser** y **Don Basura** en la plaza del Santojanni, Lisandro de la Torre y Pilar. A las 18. A baneficio del hospital.

Bárbara Feldon en Unione e Benevolenza, Perón 1372. A las 22.30.

Alambre González en Pan y Manteca, Italia y Belgrano, Avellaneda. A las 24.

La Culebra, **Ruiseñores del Tequila** y más en Belgrano al 6000, Wilde.

Telescópica, **Luxuria** y **Flood of Tears** en el Centro Cultural Catedral, Rivadavia 781. A las 22.

Ramiro Archain en Desarmadero, Julián Alvarez 1908. A las 23.

Miguelius el varieté del Centro Cultural Hermanos Trivenchi, Vera y Lavalleja. A las 21.

Richter, **Calaveras**, **La Perra que los Parió** y **La Nocturna** en el club Domingo Faustino Sarmiento, Dorrego 3445, Santos Lugares. A las 18. A beneficio del comedor escolar del colegio Iced.

Cabeza de Chola, **Escuela de la Calle** y **Rodolfocontodo** en El Duende, San Juan 1914. A las 24.

Pulpos en El Condado, Galicia 785, Avellaneda. A las 24.

Galápagos y **Mary Jane** en BB, Alicia Moreau de Justo 2070. A las 24.

C.O.N.T.E.N.I.D.O.S., **Buenos Aires**, **Patán** y **Arcángel** en La Fuente, Tambonuevo 1431, Hurlingham. A las 23.

Gauchos Rabiosos en Loca Bohemia, Avenida La Plata al 700. A las 0.30.

Espías Secretos, **Asesinos Cereales**, **Fieles Sobrevivientes** y **Sabotaje** en Virasoro, Virasoro 618, Palomar. A las 22.

Los Fueguitos y **Vieja Receta** en pasaje San Lorenzo 354. A las 24.

R.T.O., **Mataco** y **Poompiwom** en la plaza Aráoz Alfaro, Monte Grande. A las 15.

Vetamadre en Casual Bar, Cabrera 3877.

Cielo Razzo en El Duende Azul, Carlos Calvo 3740. A las 22.

Barrio Pobre y **Los Scapes** en C.C. Maximiliano Kosteki, Triunvirato y Roosevelt. A las 21 (llevar ropa, alimentos o juguetes).

Charlie Brown, **Oisin**, **Ouch**, **Requiem** y **Moby Dick** en Morella, Tandil (prov. de Buenos Aires).

El Reloj en Baldío Teatro, Wernicke 2866, El Palomar. A las 23.

Katarro Vandáliko, **Bad Milk**, **Sin Retorno** y **Héroes de Nadie** en Salón Sagrado Corazón, Vicente López y Pellegrini, Quilmes. A las 23.

Fiesta Pop City en El Sótano, Unione e Benevolenza, Perón 1372. A las 24.

Fiesta del Patacón en Cachencho, Pinzón 1179. A las 23.

Fiesta de las Ninfas en Danzario Americano, Guardia Vieja 3559. A las 24.

Fiesta Emergente, con los djs Perecedero y Diego Ortega, en La Cigale, 25 de Mayo 722. A las 24. Gratis.

Fiesta Nose!, con los djs Ultralimado y Picnic, en Johnny B, diagonal 74 entre 5 y 6, La Plata. A las 24.

Fiesta de La Feria, con La Orquesta del Gato Cabezón y dj Pichi, en La Tribu, Lambaré 873. A la 1.

Fiesta '80-'90 en El Club de los Perdedores, Salta 1052. A la 1.

DOMINGO 15

Erica García en Cemento, Estados Unidos 1234. A las 20.

Migra Violenta, **Disidencia**, **Conciencia Adolescente** y **NN** en el Salón Pueyrredón, Santa Fe 4160. A las 19.

Malón, **Horcas**, **Vorax** y **Corsario Negro** en el Festival Córdoba Rock 2002, Casa Babylon, Bv. Las Heras 48, Córdoba. A las 21.

Los Natas en El Viejo Varieté, 49 y 5, La Plata. A las 19.

Muerte Lenta, **Nadie** y más en Barroko, Meeks 1050, Temperley. A las 20.

Ariel Leiva, **Séptimo Pollo**, **White Sessions**, **Bazterrícolas** y **Shairon** en la Plaza de Acceso del Parque de la Memoria, Costanera Norte Rafael Obligado (al lado de Ciudad Universitaria). A las 14.30.



Todos queremos la paz, qué duda cabe. Y sí, resultan emocionantes esas imágenes editadas en la tele con niños cantando en pos de la esperanza y gente que blande sus banderas argentinas en los minutos destinados a hacer ruido pidiendo paz. Es una causa justa de esas que ya no abundan o al menos cuesta identificar. Pero sería bueno recordar que no estamos en guerra, lo que sucede en nuestro país está muy lejos de parecerse a una guerra, mal que les pese a quienes hacen todos los días el recuento de secuestros, robos y violencias varias, que son terribles, pero propias de este mundo en que preferiría esconder bajo la alfombra a todos los que han dejado en el margen. No quiero caer en obviedades. Sólo me gustaría hacer un llamado a la cordura: ¿cómo podemos soportar esta psicosis colectiva que pretende establecer que ya no se puede salir a la calle? ¿Por qué sometemos todos al miedo de los que parece tienen mucho por perder y andan aferrados a sus cosas como si fueran la vida misma? Me desesperan esos adolescentes que aparecen en los medios de comunicación resignados a que sus padres ya no los dejen salir de noche, arrancados de toda aventura para permanecer entre las cuatro paredes de la seguridad, sin peligro, sin sorpresas, porque todos los que penetren en el sagrado recinto serán conocidos y aprobados por padres y maestros. No es cierto que no se pueda caminar por la calle. Esto no tiene nada que ver con Colombia, ni siquiera con Brasil, a donde los jóvenes acudían año a año mientras la ilusión de la moneda fuerte nos hacía ricos en el país vecino. Los índices de violencia están por debajo de los de México DF, San Pablo, Caracas y tantos otros lugares que, es cierto, no sirven de consuelo, pero podrían ayudar para no dejarse llevar por la corriente del pánico. Esta historia del miedo es como la serpiente que se come la cola. De pronto estamos todos dispuestos a matar o morir por unas pocas cosas. A los chicos se les enseña a alejarse de las figuras sospechosas. Los comerciantes, en lugar de contratar seguros, compran armas. El que carga un arma sabe que tiene que disparar primero porque su vida, lo sabe de chiquito, no vale para nadie. En la última semana, vaya a saber por qué, he notado el miedo en la cara de alguna gente cuando mis amigos y yo entramos en algún lugar. Es fácil ver cómo se decoloran los rostros porque nuestro aspecto parece inapropiado para determinados lugares. Es loco darse cuenta que ese otro al que se le tiene miedo podría ser una, yo misma. Es desgarrador que a mi hija la requisen una y otra vez cuando se junta con sus amigos en una esquina. No digo que la calle no esté dura, pero esta psicosis la está convirtiendo en una estepa inhóspita para quienes se animan a cruzarla porque la aventura es más poderosa que el miedo. Apaguemos un rato la tele, ya verán qué fácil es disfrutar de la paz que todavía tenemos. **MARTA DILLON**



















GUNS N'ROSES, METALLICA Y PRODIGY PREPARAN EL REGRESO

Es la hora, es la hora

Las tres bandas mantienen un silencio de varios años (lo de Axl es caso serio, ¿no?) y están dispuestas a romperlo en breve, meses más meses menos. Aquí, una actualización de sus actividades previas a la edición de sus respectivos nuevos discos. Todo volverá a ser como fue?



Guns N'Roses

Axl Rose no podía repetir el mismo error dos veces: si en Rock in Rio se le había notado una incipiente pancita, en la transmisión global de los MTV Video Music Awards se ocupó bien de disimularla vistiendo una holgada camiseta (negra) de fútbol americano. Después de ese show sorpresa, el bueno de Axl confió a la prensa que el demoradísimo **Chinese Democracy** todavía no está listo. "Van a tener el disco, pero no sé si 'pronto' es la palabra indicada", dijo. "Pero vamos a seguir grabando y vamos a hacer la parte americana de la gira." Entre las numerosas especulaciones acerca del disco hay una que indica que podría terminar con otro título y que Axl trabaja en 41 de las 70 canciones que grabó. El guitarrista Paul Tobias ya no forma parte de los Guns y fue reemplazado por Richard Fortus. Algunos de las que irían a parar al álbum serían: "Oh my God" (que fue publicada en la banda sonora de la película *El día final*), "Rhiad & the Bedouins" (antes llamada "Oklahoma"), "Madagascar" (estrenada en Río de Janeiro y tocada en los MTV VMA), "Chinese Democracy", "The Blues" y "Silk Worms". Pero, como todo lo que rodea a Guns N'Roses desde hace casi una década, lo que se sabe de ellos no son más que especulaciones y verdades a medias. La pregunta que nadie puede develar es si el propio líder-dueño del grupo tiene idea de qué quiere hacer y cuándo terminará la espera. El mes pasado, cuando viajó con la banda a Hong Kong para una serie de shows, declaró: "Hay muchas canciones nuevas que fueron hechas durante el último año, que nos gustan, pero que sacarían de la lista mucho del material previo. Es hora de parar y de envolver el paquete. Hemos elegido qué canciones deben estar en el disco y cuál es la secuencia, y tenemos el arte listo. Bla, bla, bla... Si están esperando, no lo hagan. Vivan su vida. Esa es su responsabilidad, no la mía. Si no fuera a suceder (la salida del álbum), ustedes no perderían nada. Si de hecho sucede, quizá consigan algo que funcione para ustedes, así que también podrían salir ganando de este modo. Pero si realmente les gusta esperar, traten de esperar a Jesús, porque escuché que su recompensa podría ser mucho mayor".

The Prodigy

Cuatro años después del álbum que los lanzó al estrellato, los miembros de The Prodigy todavía se toman con calma su próximo paso discográfico. **Always Outnumbered, Never Outgunned** se espera recién para el 2003 y, hasta ahora, el único adelanto es el single "Baby's got a Temper". El disquito, que trae algunos remixes de la canción, será publicado en poco tiempo en la Argentina. En Inglaterra también salió en DVD, e incluye el polémico clip en el que chicas semidesnudas ordeñan vacas. Por la naturaleza del video, en el Reino Unido sólo lo emiten después de las 9 de la noche. No es la única controversia que despertó la vuelta de The Prodigy: el estribillo del tema, que canta el ¿horroroso? Keith Flint, repite la frase "Amamos el Rohypnol". El revuelo surgió porque esa droga es la que se usa para dormir a las víctimas de violaciones. "En varias ocasiones, si yo quería un Rohypnol, se lo pedía a alguna de las chicas que conozco. Ese es el medio ambiente con el que yo socializo. La canción habla de salir, quizá tomar cocaína y después algún sedante. Alguna gente usa toda una variedad de sedantes y el Rohypnol es uno de ellos", explicó Flint. Liam Howlett, verdadero cerebro del grupo, aportó algún dato más: "Esta canción es un reflejo de lo que sucede en la loca cabeza de Keith y en su loco mundo. ¿Si yo probé el Rohypnol? Por supuesto. Es como un Valium moderno".

Mientras continúan trabajando en el álbum –según Howlett, ya tiene el 80 por ciento en su estudio, esperando ser ensamblado–, los Prodigy volvieron a escena. El retorno fue en Suiza, en agosto del año pasado, después de dos años sin presentaciones en vivo. A ese show le siguió una minigira por festivales europeos y más tarde un par de presentaciones en Estados Unidos. Como el bailarín Leeroy Tornhill se alejó de la banda, el hueco escénico fue cubierto por los teclados de Howlett, ahora puestos bien al frente. Algunos de los nuevos temas que adelantaron son "Trigger", "Nuclear", "Goblin" y "Dust Yoself", además del ya mencionado "Baby's got a Temper". Lo que todavía resulta aventurado asegurar es si The Prodigy retornará a la cima cuando por fin publique su nuevo álbum. Para entonces, ¿asustará a alguien la imagen de Flint? ¿Movilizarán como antes los beats de Howlett? Cinco años parece mucho tiempo en el mundo del rock.



Metallica

El último álbum con temas nuevos fue **Reload**, en 1997. Desde entonces aparecieron dos discos dobles, **Garage Inc.** (de covers) y **Simphony & Metallica** (en vivo con orquesta), y quedó en el camino el bajista Jason Newsted, quien se alejó cansado de las presiones que implicaba pertenecer a Metallica. El año pasado, los tres miembros restantes se juntaron con el productor Bob Rock y comenzaron a trabajar en estudio. Las sesiones se interrumpieron cuando el cantante y guitarrista James Hetfield se internó en una clínica de rehabilitación, pero se retomaron este año. Según Bob Rock, las canciones son "pesadas" y "diferentes, pero todavía suenan a Metallica". La evolución de la grabación puede seguirse en *www.metallica.com/its/diary/diary.asp*. "Para mí, lo principal es no tener una puta fecha de terminación, ninguna presión de ese tipo, a la mierda con eso", escribió ahí Lars Ulrich. "Hicimos un trabajo magnífico el año pasado antes de que James se fuera y hemos hecho un gran trabajo en los últimos tres meses, desde que empezamos de nuevo. El modo en que estamos escribiendo y grabando es completamente diferente del que lo hacíamos antes. Lo usual era que James y yo escribiéramos canciones en nuestro propio mundo, se las mostráramos al resto de la banda y recién después las grabáramos. Ahora estamos haciendo *jams* entre todos, componiendo juntos, escribiendo y grabando al mismo tiempo. Es un modo muy cool de hacerlo." El batero también fue quien explicó por qué no buscaron un nuevo bajista: "Queríamos hacer el disco sin un extraño dentro del estudio. Bob (Rock), Kirk (Hammett), James y yo hemos trabajado en estudios durante doce años y nos conocemos de memoria, y pensamos que meter a un tipo nuevo podría arruinar nuestra química". Hasta el momento, el productor Rock se encargó de las cuatro cuerdas en las sesiones y también lo hizo en el show sorpresa que dieron en San Francisco (bajo el nombre de Bob's Band) enjunio de este año. Hay varios indicios que indican las ganas que tienen los miembros de Metallica de intentar rehacerse con el trono del metal. ¿Pruebas? Hace poco, Hammett se cortó el brazo haciendo surf. Le dieron dieciséis puntos, le pusieron el brazo en cabestrillo y le aconsejaron que dejara de tocar la guitarra durante un par de semanas. A los dos días estaba en el estudio... ■



Estos 3 autores recibirán como premio un demo del CD ROM de las **F. Mèrides Truchas**, de próxima aparición. Para ver otros chistes ironíes que participaron del concurso, visita **www.danielpaz.com.ar**

Cosas que pasan

Lo bueno, lo malo y lo feo de la semana rock

5 El reggae nacional (vaya rótulo) celebra en estos días la aparición de **Andando Descalzo**, el debut de la banda de Mataderos que combina ritmos jamaiquinos con cuarteto y vena rockera. Producido por los karamelos santos Goy Ogalde y Lucas Villafañe, el disco será presentado en sociedad este sábado a la medianoche en El Marquee (Av. Scalabrini Ortiz 666). El combo entrada + cd cuesta 12 pesos.

4 Pregúntenle a Erica García qué piensa de su inclusión en el rubro Mejor Artista Rock para los premios latinos de MTV (compite con Shakira, Thalía, Paulina Rubio y Ely Guerra). Les va a responder: "Voy a perder... Va a ganar Shakira". Más allá de eso, Erica presentará en Cemento este domingo a las 20 un show eléctrico, antes de hacer las valijas para irse a España (a mediados de octubre) y tocar allí durante tres meses.

3 Después de un disco *maqueta* (**Mimi Maura**) y un segundo que la llevó a sonar aquí y allá (**Raíces de pasión**), Mimi Maura editó su primer álbum en vivo, **Noches de pasión**, grabado en el Teatro Opera y en La Trastienda, y con el agregado de tres temas inéditos: "Con el diablo en el cuerpo", "Crazy" y "No, no, no". La puertorriqueña, Rotman y los suyos lo presentarán este sábado en El Teatro (Federico Lacroze y Alvarez Thomas). Las anticipadas se venden en los lugares de siempre a 12 y 15 pesos.

2 En medio de un sostenido ascenso popular, Mancha de Rolando hará dos shows en Cemento. Hoy y mañana, los amigos de La Renga demostrarán por qué ya no son sólo el grupito revelación del año (categoría en la que, desde el '95, vienen acumulando varios votos). La excusa, esta vez, es la presentación de su segundo disco, **Juego de locos**.

1 No es una noticia menor para los fanáticos de Massacre y para los amantes de la historia subterránea del rock argentino: se reedita **Massacre Palestina**, su primer disco (el de culto), cuando el skate y el hardcore eran poco menos que rarezas. Incluye material de sus primeras grabaciones en estudio. Walas y Cía. lo celebrarán mañana en el Auditorio Sol Lucet Omnibus (Humberto 1º 1462), con Compañero Asma como artista invitado. Las anticipadas (7 pesos) vienen con póster en La Lupita (Bond Street).

EL DICHO

"La situación en mi país da asco. El Gobierno ha hecho de la Argentina un supermercado de la corrupción y donde la gente vive miedosa de que les roben o les secuestren a sus pequeños hijos para pedir jugosos rescates. Hay grupos fascistas que están alimentando esta situación de caos para que la gente vote por el sistema de la mano dura, como la que se vivió en la época de la dictadura." Declaraciones de Dante Spinetta en México, donde prepara el lanzamiento de **Elevado**, su debut solista –saldrá antes allá–, y donde piensa radicarse próximamente (en Monterrey, o tal vez en Miami), para que su familia "esté a salvo de esta lamentable situación".

EL HECHO

El cordobés Héctor Bracamonte, 9 de Boca, suma puntos en la tabla de posiciones de los jugadores rockeros: toca la guitarra y canta en las concentraciones, estuvo en el Luna Park viendo a Los Piojos, y en Obras para el show de la Bersuit. De éstos se declaró realmente fan, así es que la producción del programa "El desafío" (TyC Sports, de lunes a viernes a las 17) le cumplió el sueño y así se lo vio el lunes por la tarde: el "Bracagol" se dio el gusto de cantar "Veneno de humanidad" y de zapar una canción propia con los muchachos de los pijamas, regaló camisetas y aceptó sonriente el mote de "psicópata" de parte del pelado Cordera.

Nos zarpamos

Salidas, entradas y excusas para descontrolar

HOMENAJE. A 26 años de la Noche de los Lápices, el próximo lunes a las 19.30 se hará un homenaje en el teatro Ateneo (Paraguay 918). Se expondrá la obra *La entrevista*, de Bruno Luciani, tocarán Palo Pandolfo, Dancing Mood, Federico Gil Solá, La Chilinga y Mondongo, y habrá lectura de poesía a cargo de varios actores. La entrada es un libro.

EVENTO. El encuentro *Primer Rumbo* (*primerrumbo.com.ar*) se hará este sábado a las 22 en la Sala El Espión (Sarandí 766), con entradas a 3 pesos. Habrá danza árabe, dúo de tango y folklore, Cinerama en vivo, Compañero Asma, trío de jazz acústico, desfile y más.

EN VENTA. Hasta el 21 de septiembre hay tiempo de comprar las entradas con descuento para el show de los Red Hot Chili Peppers en River (16 de octubre). Se consiguen (a 15, 22 y 36 pesos) en Tower, el estadio o llamando al 4321-9700.

CURSO. Sónica, la primera escuela argentina de música electrónica, ofrece su curso de DJ 2002, con el pinchadiscos Waltie a cargo. Informes e inscripción: Av. Elcano 3835, 4553-8646 o *www.escuelasonica.com.ar*

ACÚSTICO. El ciclo *Levi's Local Sounds* presenta a Nico Cota en vivo, hoy a las 20 en el shopping Abasto. Baobab será el número de apertura. CURIOSO Semilla Bucciarelli, bajista de los Redondos y artista plástico (o al revés), expone sus "Curiosidades diversas" hasta el viernes 20, en Artilaria, Niceto Vega 4629. Allí, de lunes a viernes de 16 a 21 y sábados de 11 a 14, permanece abierta la inscripción para encuentros, talleres y seminarios varios (entre otros, con Andrés Di Tella, Carlos Polimeni, Daniel Tognetti, Liliana Herrero, el Ruso Verea, Florencia Nangini y Fernando Dvoskin y siguen las firmas).

Clara de Noche

textos: maicas y carlos trillo dibujos: bernet













